

<<乳与乳制品加工技术(高职教材)>>

图书基本信息

书名：<<乳与乳制品加工技术(高职教材)>>

13位ISBN编号：9787501976676

10位ISBN编号：7501976678

出版时间：2010-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李凤林，兰文峰 主编

页数：298

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

内容概要

本书是根据我国高校食品专业的教学特点，结合高职高专教学的实际情况进行编写的。在编写过程中注重思路上的突破和创新，以能力培养为本位，以实际生产过程为主线，体现学生职业能力综合能力的培养、专业技术能力的培养和发展需求的理念。

全书共分十四章。

第一章到第四章为乳品工艺基础知识部分，分别介绍了乳的组成及分类、乳的理化性质、乳中微生物、原料乳的质量保障及初步处理；第五章到第十二章分别就液态乳、酸乳及酸乳制品、炼乳、乳粉、奶油、干酪、冷冻饮品及其他乳制品进行了介绍；第十三章介绍了乳制品质量管理及HACCP质量管理体系在乳品生产中的应用；第十四章是实训指导。

本书既可作为高职高专食品专业教材，又可作为食品专业成人教育教材；此外，对乳品科技工作者亦有重要的参考价值。

<<乳与乳制品加工技术(高职教材)>>

书籍目录

第一章 乳的组成及分类第二章 乳的理化性质第三章 乳中微生物第四章 原料乳的质量保障及初步处理第五章 液态乳第六章 酸乳及酸乳制品第七章 炼乳第八章 乳粉第九章 奶油第十章 干酪第十一章 冷冻饮品第十二章 其他乳制品第十三章 乳制品质量管理及HACCP质量管理体系在乳品生产中的应用参考文献

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>